

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates	Du 19 au 21 Janvier 2022 **A Suze la Rousse**
Coût HT **COUT TTC**	645 €uros HT 774 €uros TTC
Durée **Coût Heure/Stagiaire**	3 jours / 21 heures 30,71 €uros HT
Effectif minimum : **Effectif maximum :**	8 25

PRODUIRE ET VALORISER LA TRUFFE

Objectifs du stage :
► Au cœur même du plus grand bassin trufficole d'Europe, l'Université du Vin, Centre de formation, originellement dédié à la vigne et au vin, consacre une de ces formations à cette fabuleuse production qui côtoie la vigne et le vin à tout moment de son histoire. En croisant les techniques agronomiques, les savoirs faire, les applications commerciales, les orientations économiques et bien sûr les usages gastronomiques et l'approche sensorielle, cette formation va apporter les ressources pour débuter et réaliser le projet trufficole de chacun. Bien comprendre les contraintes et le contexte de sa production, sa richesse aromatique parmi les plus recherchés et envisager les différentes valorisations de la Truffe tant gastronomiques que de transformation alimentaire ; tels sont les objectifs de cette formation

Public concerné :
► Professionnels, trufficulteurs débutants ou en projet, professionnels métier de bouche, distributeurs, amateurs, gourmets.

Pré-requis : Aucun

Conditions d'admission :
► Remplir un dossier d'inscription et nous le retourner à contact@universite-du-vin.com

Moyens pédagogiques mis en œuvre
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – vidéos - Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation :
►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Biologie de la truffe
- Le genre Tuber et les espèces de truffes les plus communes
- Reproduction de la truffe : la mycorhization (le mycélium et l'ascocarpe)
- Le cycle de développement du Tuber melanosporum

Physiologie et nutrition de la truffe
- Conditions physico-chimiques de la croissance des truffes
- Nutrition du mycélium
- Nutrition et développement de l'ascocarpe

L'Ecosystème truffier
- La truffe et l'arbre
- La truffe et le climat
- La truffe et le sol
- Dynamique des champignons

La culture de la truffe
- Diagnostic préalable
- Techniques de plantation et choix des plants truffiers
- Itinéraires culturaux
- Rénovation et sylviculture truffières
- La qualité des truffes et leur mise en valeur

Approche économique et fiscale
- Trufficulture et fiscalité : classification cadastrale des plantations et traitement fiscal
- Le commerce des truffes : pratiques et réglementations

Approche sensorielle de la truffe
- Séances de dégustation pour reconnaître les critères qualitatifs des différentes espèces de truffe

Approche gastronomique
- Transformation par la cuisine – Conservation
- Les règles de bonne conservation de la truffe
- La transformation (conserve – congélation)
- Les modes et conseils culinaires

Comme pour le vin, la truffe est un sujet qui n'en finit pas : ses origines souterraines, son histoire, son mystère écologique, lui confèrent une image magique et gastronomique mais aussi économiquement porteuse.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94